

Abatidor de temperatura

Gastronomía - Pastelería - Heladería

ZERO - T SP

Características principales:

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de lámpara germicida y kit de ruedas bajo pedido.



Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Guías preparadas para recibir bandejas de gastronomía y pastelería.



Registrador bajo pedido.

Características técnicas

Modelos		ZERO - T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Niveles de carga	nº	5	8	12	16
Ciclo de abatimiento	°C	+90/+3	+ 90/+ 3	+90/+3	+ 90/+ 3
Ciclo congelación	°C	+ 90/-18	+ 90/-18	+ 90/-18	+ 90/-18
Capac. abatimiento (90 min)	kg	18	25	36	55
Tipo refrigeración		ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Capac. congelación (240 min)	kg	12	16	24	36
Distancia entre niveles	mm	65	65	65	65
Desescarche		Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Clase climática	nº	4	4	4	4
Compresor (tipo/núm)		Hermético (1)	Semihermético (1)	Semihermético (1)	Semihermético (1)
Alimentación	V/ph/HZ	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Consumo eléctrico estándar	W/A	1000/4,7	2500/4,6	2800/5,7	4200/7,9
Consumo eléc. descongelac.	W/A	1890/9	2900/5,1	3300/6	5100/8,6
Pot. frigorífica (-10 / +40 °C)	W	3300	4500	5500	6900
Dimensiones externas	mm	800x700x920	800x790x1270	800x790x1750	800x790x1950
Peso neto	kg	120	180	210	240

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

GASTRONOMÍA - PASTERÍA - HELADERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Formación de producto



Personalización de proyectos



*Opcional



T12 SP



T5 SP



T8 SP

T16 SP

Armarios Bajomostradores Abatidores

Modelos*

	ZERO - T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Código	OIIS0000	OIIS0001	OIIS0002	OIIS0003

Accesorios

	Kit transform. heladería T5 SP (3 rejillas)	Kit transform. heladería T8 SP (6 rejillas)	Kit transform. heladería T12 SP (9 rejillas)	Kit transform. heladería T16 SP (10 rejillas)	Rejilla pastelería (inox) 600x400	Rejilla GN 1/1 (inox) 530x325	Bandeja pastelería 400x600x20	Bandeja GN 1/1 (inox) 530x325x20
Código	OIIS9203	OIIS9206	OIIS9209	OIIS9210	OIIS9211	OIIS9212	OIIS9213	OIIS9214

*Bandejas/Rejillas no incluidas

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239